

So nutzen Sie diese Vorlage

Felder in [eckigen Klammern] mit Ihren Daten ersetzen, die Beispielpositionen anpassen oder löschen, Summen nachrechnen – und diesen grauen Kasten vor dem Versand entfernen.

[Ihr Firmenname]

[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]
[Telefon] · [E-Mail] · [Website]
USt-IdNr. [DE000000000]

[Ihr Logo]

Angebot

Catering für Ihre Veranstaltung

AN

[Firma des Kunden]
[Ansprechpartner/in]
[Straße Hausnummer]
[PLZ Ort]

Angebots-Nr. **AN-2026-0042**

Datum **19.09.2026**

Gültig bis **03.10.2026**

Ihr Ansprechpartner [Name, Telefon]

Sehr geehrte/r [Anrede Nachname],
vielen Dank für Ihre Anfrage. Gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung das folgende Angebot. Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Veranstaltung

DATUM & UHRZEIT	ORT	GÄSTEZAHL	ANLASS
[Sa., 14.11.2026, 18:00–01:00 Uhr]	[Veranstaltungsort, Straße, PLZ Ort]	[80 Personen]	[Firmenfeier]

Leistungen und Preise

POS.	LEISTUNG	MENGE	EINHEIT	EINZELPREIS	UST.	GESAMT
1 Speisen · USt. 7 %						
1.1	Buffet „Herbstküche“ – 3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Desserts, inkl. Brot und Butter	80	Person	38,00 €	7 %	3.040,00 €
1.2	Fingerfood zum Empfang – 4 Stück je Person	80	Person	6,50 €	7 %	520,00 €
Zwischensumme Speisen						3.560,00 €
2 Getränke · USt. 19 %						
2.1	Getränkepauschale 5 Stunden – Wasser, Softdrinks, Bier, Wein, Kaffee/Tee	80	Person	22,50 €	19 %	1.800,00 €
2.2	Sektempfang – 1 Glas je Person	80	Glas	4,00 €	19 %	320,00 €
Zwischensumme Getränke						2.120,00 €
3 Personal · USt. 19 %						
3.1	Servicekraft – 4 Personen × 7 Stunden (inkl. Auf- und Abbau am Buffet)	28	Std.	32,00 €	19 %	896,00 €
3.2	Koch/Köchin vor Ort – Anrichten und Nachlegen	7	Std.	45,00 €	19 %	315,00 €
Zwischensumme Personal						1.211,00 €

POS.	LEISTUNG	MENGE	EINHEIT	EINZELPREIS	UST.	GESAMT
4 Equipment / Verleih · USt. 19 %						
4.1	Geschirr, Besteck und Gläser – Komplettsset je Person, inkl. Spülen	80	Person	3,50 €	19 %	280,00 €
4.2	Stehtische inkl. Husse	10	Stück	12,00 €	19 %	120,00 €
<i>Zwischensumme Equipment / Verleih</i>						400,00 €
5 Lieferung, Auf- und Abbau · USt. 19 %						
5.1	Lieferung und Abholung (bis 30 km)	1	pauschal	150,00 €	19 %	150,00 €
5.2	Aufbau und Abbau Buffet und Equipment	1	pauschal	180,00 €	19 %	180,00 €
<i>Zwischensumme Lieferung, Auf- und Abbau</i>						330,00 €
Nettosumme						7.621,00 €
zzgl. 7 % USt. (auf 3.560,00 €)						249,20 €
zzgl. 19 % USt. (auf 4.061,00 €)						771,59 €
Gesamtbetrag brutto						8.641,79 €

Hinweis: Die Aufteilung in 7 % (Lieferung von Speisen) und 19 % (Service, Getränke, Verleih) ist im Catering üblich. Bitte prüfen Sie die Steuersätze für Ihren Einzelfall mit Ihrer Steuerberatung – diese Vorlage ist keine steuerliche Beratung.

Konditionen

Gültigkeit	Dieses Angebot ist bis zum [03.10.2026] gültig. Danach behalten wir uns Preisanpassungen vor.
Anzahlung	[30 %] der Angebotssumme bei Auftragserteilung, der Restbetrag innerhalb von [14 Tagen] nach Rechnungsstellung.
Gästezahl	Die endgültige Gästezahl teilen Sie uns bitte bis [7 Tage] vor der Veranstaltung mit; sie ist Grundlage der Abrechnung. Änderungen bis ±10 % sind bis dahin kostenfrei.
Stornierung	Bis 43 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei; 42–29 Tage: 25 %, 28–15 Tage: 50 %, 14–4 Tage: 75 %, ab 3 Tage: 90 % der Angebotssumme. Bereits entstandene Fremdkosten werden in jedem Fall berechnet.
Leistungsumfang	Nicht aufgeführte Leistungen werden nach Aufwand berechnet. Mehrverbrauch bei Getränken wird nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.
AGB	Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung. Mit Ihrer Unterschrift nehmen Sie dieses Angebot verbindlich an.

Mit freundlichen Grüßen

[Name]

[Ihr Firmenname]

Ort, Datum

Unterschrift Auftraggeber/in